Warszawa, 4 Kwietnia 1892 r. № 13 Dnia 23 Marca 1892 r.

KORRESPONDENT
ROLNICZY . HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.
WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE BEZPŁATNE PRZY „GAZECIE WARSZAWSKIÉJ.”

Ubezpieczenia od nieurodzajów.

Dla rolników, zależnych całkowicie od łaski natury i jéj kaprysów, nie będzie obojętną poruszona w ostatnich czasach sprawa ubezpieczenia od nieurodzajów. W r. 1890, jeżeli nas pamięć nie zawodzi, na szpaltach pism błąkała się myśl takiéj assekuracyi, podana przez p. Grassa. Obecnie ten sam autor wydał książkę, poświęconą wyłącznie rozwinięciu projektu zabezpieczenia ziemian od klęsk elementarnych. Sprawa nabiera tém większéj wagi, że nieurodzaj i głód dotknął znaczne przestrzenie państwa i odbił się nietylko na interesach wytwórców rolnych, ale i spożywców.

Według obliczeń p. Grassa, zbiory można ubezpieczać do wysokości $^2/_3$ urodzaju normalnego. Jeżeli np. plon żyta daje 6 korcy z morga, to rolnik otrzyma wynagrodzenie wtedy tylko, gdy zbierze mniéj niż 4 korce. Towarzystwo assekuracyjne wypłaca tylko różnicę między zbiorem dokonanym rzeczywiście a normą, przyjętą w wysokości $^2/_3$ średniego urodzaju. Projekt w zasadzie bardzo piękny, i gdyby się dał przeprowadzić, przyniósłby nieocenione korzyści rolnictwu. W praktyce atoli mogą zajść bardzo ważne przeszkody, które w najpomyślniejszym razie dadzą się usunąć przez usilną działalność wstępną, jeżeli naturalnie inicyatorom podejmującym się przeprowadzenia tak wielkich i ryzykownych zadań, dopisze wytrwałość. Rozpatrzmy szereg tych przeszkód.

Przedewszystkiém najważniejszą trudnością byłoby obliczanie urodzaju normalnego. Podstawą do tego powinny być księgi gospodarskie, które, jak wiadomo, istnieją dotąd w stosunkowo niewielu majątkach wzorowych. Przypuśćmy, iż pierwszym warunkiem korzystania z assekuracyi byłoby wprowadzenie regestrów prawidłowych. Wielu rolnikom mniéj dbałym poszłoby to niesporo, a gdyby nawet udało się ogół wdrożyć do prowadzenia ksiąg, to nawet kilkoletnie notowania nie dałyby jeszcze rękojmi dla pewnych obliczeń w ten sposób, iżby na straty nie byli narażeni ani rolnicy, ani Towarzystwo.

Drugą, kto wie, czy nie ważniejszą nawet przeszkodą, byłaby niestałość cen produktów rolnych. Jak poradzić, jeżeli ceny będą się znacznie różniły w dwóch terminach: przy ubezpieczaniu i przy wypłacie summy assekuracyjnéj?

P. Grass mówi w swym projekcie, iż wynagrodzenie wypłaca się podług cen z góry określonych, do których będzie ustosunkowaną wysokość składki assekuracyjnéj. Średnio składka wynosi 68 kop. od dziesięciny przy cenie żyta 6 rubli za czetwert, i 1 rub. przy cenie 9 rub. za czetw. żyta. Ale czy wypłata wynagrodzenia podług ceny z góry określonéj zawsze będzie zgodną z interesami rolnika? Wiadomo, iż dotychczas w całém państwie nie ma środków prawdopodobnego przewidywania cen na terminy odleglejsze. Rolnik na wiosnę nie wie wcale, po czemu uda mu się sprzedać żyto lub pszenicę w jesieni. Skutkiem takiego stanu rzeczy mogą zajść powikłania i nieporozumienia, bądź ze stratą wytwórcy, bądź Towarzystwa. Gdyby w obrębie państwa istniały terminowe giełdy zbożowe (o których pisaliśmy przed kilku tygodniami), możeby te trudności dały się usunąć.

Pozostawałaby atoli jeszcze ważna kwestya do załatwienia: jak mają być prowadzone ceny—czy różne, w stosunku do majątku pojedyńczego, czy jednolite w stosunku do pewnych obszarów, posiadających jednorodne warunki klimatyczne, topograficzne i jednaki gatunek gleby? Zdaje się, iż sposób pierwszy byłby racyonalniejszym, gdyż na danym obszarze kraju mogą być wszelkie warunki jednorodne, z wyjątkiem—kultury. Pod tym względem każda jednostka gospodarcza stanowi typ odmienny. Zresztą nawet majątek średnich rozmiarów częstokroć może uwydatniać bardzo różne warunki, a zatém i plon różny wydawać, względnie do odpowiedniego kawałka gruntu. Dla otrzymania zatém mniéj więcéj pewnych danych, potrzebne są skrzętne obliczenia, prowadzone sumiennie w każdym majątku.

Z zadania tego pierwéj czy późniéj mogliby się wywiązać sami właściciele więksi, chcący korzystać z ulepszenia. O wiele trudniéj byłoby z ludem, którego ciężkie niepowodzenie w r. b. jest właśnie bodźcem do szerzenia obecnie projektu przez p. Grassa. Wszystkie punkta powyższe, jako ewentualne przeszkody w zastosowaniu praktycznem ubezpieczeń od nieurodzajów, muszą wpłynąć na sposób zorganizowania téj assekuracyi. Przedewszystkiém, jak rzekliśmy, potrzebne są obliczenia statystyczne, prowadzone racyonalnie i stale.

P. Grass w swojéj pracy nagromadził sporo takich danych, ale te nie zapowiadają jednolitości. Są tam szczegóły ze źródeł urzędowych i prywatnych, wywody średnie o urodzajach, o ich chwiejności względnie do gatunków zboża; oddzielne tablice, wskazujące urodzaje na gruntach włościańskich i dworskich, kartograma zaś wskazuje prowincye państwa o jednostajnéj średniéj zmienności urodzajów. Na podstawie takich danych autor oblicza taryfy: najniższą dla gubernij środkowych i północnych, ze względu, iż tam urodzaje stosunkowo są najstalsze; najwyższe zaś taryfy dla gubernij południowych i wschodnich, gdzie wysokość plonów jest najbardziéj chwiejną. Ubezpieczane mogą być zasiewy „wyraźnie nieuszkodzone;” plony na gruntach źle uprawionych nie będą wcale uwzględniane. Tym sposobem instytucya ubezpieczająca może czynić zastrzeżenia, iż nie odpowiada za część ryzyka, zależnego nie od klęsk żywiołowych, lecz od niegospodarności rolnika Tak więc system ubezpieczeń jest taki, jak w innych zakresach, to jest ubezpieczony otrzymuje wynagrodzenie strat tylko w takim razie, jeżeli plony ulegną zniszczeniu przez gradobicia, ulewy, słoty, rdzę, szarańczę, mrozy, susze, i t. d. Przy téj atoli zasadzie, bardzo racyonalnéj, mogą zajść w praktyce pewne trudności, jak bowiem ktoś zauważył słusznie,—niepodobna przypuścić, iżby działanie klęsk żywiołowych było jednostajne na całéj przestrzeni europejskiéj części Państwa Rossyjskiego tylko przy urodzaju niższym od $^2/_3$ średniego.

Projekt p. Grassa przyjęto rozmaicie, opatrzono uwagami słusznemi i niesłusznemi, wyprowadzono mnóstwo wniosków i wyrażone wiele powątpiewań: „Czy ubezpieczenie będzie bodźcem do podniesienia kultury gospodarstw, czy też środkiem do utrwalania niedbalstwa?”—takie pytanie zadaje jeden z pessymistów. Opponent wszelako zapomina, że tę wątpliwość rozstrzyga jasno warunek następujący: „Plony na gruntach źle uprawionych nie będą ubezpieczane.” Ten właśnie punkt powinien być zachętą do starannéj gospodarki, nie zaś bodźcem do niedbalstwa. W ogóle zbyt wielka pochopność do potępiania projektu, który bądź co bądź, ma doniosłe znaczenie dla rolników w całém państwie, jest, zdaniem naszém, rzeczą bardzo niewłaściwą i przedwczesną. Pomimo bowiem szerokości planu p. Grassa, wymaga on jeszcze dokładniejszego opracowania, coby się dało zrobić stopniowo, przy zastosowywaniu ubezpieczenia sposobem próby w praktyce. Największéj byłoby kłopotu z formą instytucyi assekuracyjnéj. Najodpowiedniejszą byłaby państwowa, ale tutaj stanęłyby na przeszkodzie różne względy przedewszystkiém natury materyalnéj. Dla Towarzystw zaś prywatnych ogrom zadania będzie nad ich siły. Ze względu na obszar państwa, na różnorodność warunków, instytucya taka żadną miarą nie może być zcentralizowaną. Muszą zatém działać Towarzystwa oddzielne na danéj przestrzeni, może najodpowiedniejsze w postaci wzajemnego ubezpieczenia się.

Ponieważ bardzo często klęski żywiołowe dotykają nie oddzielne powiaty lub gubernie, jak tego dowiódł rok zeszły, zatém straty takich Towarzystw pojedyńczych wprost uniemożliwiłyby im istnienie. Otóż nawet przy działaniu instytucyj pojedyńczych należałoby obmyślić jakąś zasadę równomiernego rozkładu strat. Nie naszą atoli jest rzeczą wnikać w drobiazgowość projektu i przyszłéj organizacyi

ubezpieczeń od nieurodzaju. Podaliśmy tylko osnowę projektu i zasadnicze warunki jego istnienia w praktyce, które nam pozwalają twierdzić, że asekuracya plonów rolnych w stosunku do innych rodzajów ubezpieczeń, nastręcza najwięcéj zawiłych trudności do pokonania. Nie mógł ich przewidzieć w całéj rozciągłości nawet p. Grass, pomimo, iż wiele lat strawił na gromadzeniu danych statystycznych z dziedziny rolnictwa i na opracowaniu swego pomysłu. Tylko doświadczenie praktyczne dałoby możność dokładnego ocenienia tego przedsięwzięcia.

Najwłaściwiéj zatém byłoby pomyśleć o utworzeniu na próbę pojedyńczéj instytucyi w takiéj części kraju, gdzie najprzyjaźniejsze są warunki po temu. Za granicą istnieją takie ubezpieczenia plonów rolnych i dają niezłe podobno rezultaty obustronne. Ale tam organizacya, ich ze względu na wyższą kulturę rolną i wzorowy porządek w rachunkach gospodarczych nastręczała mniéj trudności do pokonania, niżby się u nas znalazło. Pomimo to instytucye owe muszą się posługiwać bardziéj złożoną machiną w swém działaniu niż inne Towarzystwa ubezpieczeń.

Miejmy nadzieję, że u nas sprawa tak doniosła dla rolnictwa, pomimo wielkich trudności i braku warunków odpowiednich, nie upadnie, lecz będzie, chociaż powoli, cząstkowo, wchodziła w życie. Naszym rolnikom polecamy szczerze książkę p. Grassa (wydaną w Kazaniu). Taryfy bowiem w niéj opracowane, tudzież cały plan projektu, mogą służyć za wyborne wskazówki, w razie, gdyby się dało utworzyć Towarzystwo ubezpieczenia plonów rolnych, na wzajemności oparte. *Zn. P.*

Towarzystwo Popierania Przemysłu i Handlu.

Związek piekarni parowych w Warszawie.—Delegacya taryfowa.—Reforma waluty w Austryi.—Sekcya handlowa.

We środę odbyło się posiedzenie sekcyi handlowéj, na którém zabrał głos p. Werner w przedmiocie handlu chlebem parowym w Warszawie.

Dla uregulowania tego handlu w Warszawie, jeden z właścicieli piekarń parowych, p. Stanisław Kropiwnicki wystąpił do magistratu m. Warszawy z projektem, ażeby właściciele tych piekarń mogli zawrzeć między sobą niejako syndykat, a właściwie ugodę co do zmniejszenia sobie kosztów przez możliwe usunięcie wzajemnéj konkurrencyi. Następstwem tego porozumienia byłoby między innemi ustanowienie stałéj normy rabatu dla właścicieli sklepików, sprzedających pieczywo, gdy dotąd jedni piekarze po nad drugich dają większy rabat, dla zyskania liczniejszéj klienteli, powtóre piekarze zgodnie wybraliby dla sprzedaży swego pieczywa pewne dzielnice miasta najbliższe od ich zakładów, w których jużby nie współzawodniczyli z sobą, a zmniejszyłoby to im znacznie koszt rozwożenia pieczywa.

P. prezydent miasta projekt ten przesłał Towarzystwu Popierania Przemysłu dla rozpatrzenia, poczém z ramienia sekcyi handlowéj była powołana specyalna delegacya.

Na posiedzeniu środowém przewodniczący sekcyi p. Bronisław Werner zapoznał obecnych z wnioskami delegacyi. Zdaniem jéj, projektowana ugoda piekarzy nie grozi konsumentom podwyżką cen chleba, gdyż handlu chlebem piekarnie parowe nie mogą monopolizować w swych ręku W Warszawie istnieje ich cztery, z produkcyą 20,000 funtów chleba każda, ale prócz nich znajduje się jeszcze 257 piekarni ręcznych, z których każda może dostarczyć dziennie 15,000 funtów chleba, one więc konkurrencyą swoją nie pozwolą zmonopolizować handlu piekarniom parowym.

Następnie p. Werner oznajmił obecnym, iż powstała w Towarzystwie delegacya dla wypracowania zmian w taryfach zbożowych. O utworzeniu téj delegacyi przez sekcyę przemysłu rolnego jużeśmy donosili. P. Werner zachęcał osoby interesowane, ażeby swe uwagi w przedmiocie taryf przesyłały delegacyi.

P. Adolf Peretz odczytał referat w sprawie reformy waluty złotéj w Austryi, podając szczegóły przeważnie już znane z obrad komissyi wiedeńskiéj.

Rozstrzygnięcie dalszych losów sekcyi już wiadome. Sekcyę postanowiono utrzymać. Zarząd sekcyi, na wniosek p. Leskiego, ma w przyszłości zapraszać na posiedzenia wybitniejszych przemysłowców, ażeby ich zainteresować obradami, których przedmiotem winnyby też być kwestye prawdziwie żywotne, a unikanie rozwlekłych referatów akademicko teoretycznych byłoby wielce pożądane.

Ptactwo domowe.

(Dokończenie—patrz № 11).

Pozostaje nam jeszcze opisać kaczki i gęsi.

Przodkami naszéj kaczki domowéj są marcówki czyli dzikie kaczki.

Co się tycze kaczek domowych, nie ma nic do powiedzenia o rasach chyba tylko, względnie do naszych europejskich, zaznaczyć różnice w ich wielkości i barwie pierza.

Do największych ras należą kaczki z Rouen w Normandyi i kaczz Aylesbury w Anglii.

Przed wielu laty ceniono bardzo kaczkę szwedzką, odznaczającą się szczególną barwą pierza, która się jednak nie utrwaliła w potomstwie.

Gospodarze mało dotąd zwracają uwagi na pożytek z chowu kaczek, szczególniéj na nieocenioną korzyść, jaką kaczki przynoszą ogrodnictwu.

Potrzeba się naocznie przekonać, jak zręcznie i pilnie, szczególniéj rano i wieczorem, młode i stare kaczki urządzają polowanie na dżdżownice i ślimaki. Nawet tak szkodliwe niekiedy liszki kapuściane zjadają chciwie.

Większy jeszcze może przynoszą pożytek, niszcząc chrabąszcze i pędraki.

Prócz tych, zbyt jeszcze mało ocenionych usług, jakie oddają na polach i w ogrodzie, dostarczają też bardzo dobrych, tłustych i smacznych jaj i wybornego mięsa, a chów ich znaczne zyski dać może tam szczególniéj, gdzie nie potrzeba żywić ich z ręki, gdy same sobie wyszukują posiłek.

Najlepszą karmą kaczek, mających dostarczyć wybornego mięsa, jest mąka jęczmienna, zagnieciona z łojem na ciasto kruche; dodaje się nieskąpo zieleniny, sałaty głowiastéj, kapusty i innych podobnych warzyw.

Racyonalny chów kaczek można uważać za najkorzystniejszy i najpożyteczniejszy ze wszystkich gatunków drobiu i najmniéj też wymaga starania.

Kto chce rozpocząć hodowlę kaczek, powinien się postarać o młode, najwyżéj dwuletnie samice. Roczne kaczory i dwuletnie kaczki dają najlepsze potomstwo.

Kaczkom siedzącym na gnieździe trzeba kaczęta pozostawić do czasu, aż się wszystkie wylęgną; puch ich nabiera wtedy więcéj mocy i sprężystości, bezpieczniéj też potém mogą iść na wodę. Po upływie doby można kaczęta przez różne wysiedziane matki, w liczbie około 50 sztuk, oddać do wodzenia jednéj bardzo łagodnéj kaczce, żeby inne samice, które w gniazdach siedziały, znowu nieść się mogły. Cudze kaczęta podkłada się wybranéj matce z wieczora, aby je łatwiéj wiéj przybrała za swoje. Skoro młode zaczną już chodzić na wodę, gdzie bardzo prędko uczą się odnajdować sobie pożywienie, już z ich karmieniem niewiele bywa trudności. Drobno siekane mięso, osypka lub otręby, surowe lub gotowane zielsko, kartofle, chlebpokruszony, wszystko zmieszane i pokrajane drobno, z dodatkiem rzęsy wodnéj, gdzie ją mieć można, daje dobrą i pożywną karmę. Co się tycze chlewków i miejsca wyznaczonego na przechadzkę kaczek, trzeba się stale tego trzymać, że się kaczki z innémi ptactwem razem chować nie mogą. Podczas tuczenia strzedz się potrzeba, aby kaczek na mięso przeznaczonych, nie oddzielać nagle od stada: jedzą wtedy źle i chudną.

Pozostaje jeszcze gęś domowa. Przodkowie tego użytecznego ptaka dobrze są znani. Na pewno twierdzić można, że gęś nasza pochodzi od dużéj, szaréj marcowéj, gęsi, która się znajduje w całéj prawie północnéj stronie Starego Świata. Zwykła gęś domowa od wieków jest oswojona; starzy Grecy i Rzymianie oddają jéj pochwały, udzielają wskazówek co do hodowli i opisują sposoby tuczenia jéj.

Chów gęsi prowadzić wprawdzie można z dala od wody płynącéj i stojącéj, lecz tam, gdzie woda jest w obfitości, udaje się chów lepiéj już z tego względu, że gęsi znajdują w wodzie nieco pożywienia. Dowodem tego, że największe i najlepsze gatunki gęsi znajdują się tylko w okolicach nadmorskich lub nad wielkiemi zbiornikami wody słodkiéj. Dotąd tylko dwa gatunki zdobyły sobie wziętość największą: gęś emdeńska i tuluzka; obecnie jeszcze słyną gęsi z Pomorza i Południowéj Rossyi, które przy starannéj hodowli nie ustępują pierwszym, a w płodności przewyższają je nawet.

Wszędzie jednak chów gęsi opłaci się sowicie, gdzie jeszcze nad brzegami rzek i stawów znajdują się łączki, gdzie można puszczać ptactwo na rżysko po żniwach, i gdzie drobny właściciel ziemi tyle przynajmniéj ma pola wolnego, że może wychować młode gąsięta 4 do 6 tygodni bez wielkiego kosztu. Gęsi udają się najlepiéj w niezbyt gorącym klimacie, ponieważ skwary dla młodych bywają bardzo szkodliwe. Żywią się różnego rodzaju krótką trawą, liściem i miękkiemi wypustkami ziół najrozmaitszych. Z roślin zbożowych gęsi najlepiéj lubią owies, potém jęczmień; jedzą także chętnie buraki, rzepę, marchew i inne podobne ogrodowiny.

Gęsi do bardzo późnego dochodzą wieku i niosą się niezmiernie długo. Lecz wspomina o 34 letniéj, która co rok znosiła i wysiadywała od 8 do 10 jaj. Po większéj części nieść się zaczynają w drugim roku życia.

Chcąc mieć silne gąsięta, trzeba mieć trzechletniego gąsiora; gęsi mogą być starsze, lecz nie więcéj nad dziesięć lat mieć powinny.

Gęsiom siedzącym na jajach należy dostarczać obficie pożywienia i wody, a w potrzebie zdejmować je z gniazda do jadła. Wysiadują bardzo cierpliwie i spokojnie, w ostatnich dniach jednak przed wykluciem bronią zawzięcie swego gniazda, potém małych—sycząc gniewnie, bijąc skrzydłami i kąsając mocno ludzi i zwierzęta.

Młode gąsięta zostawia się przy matce pierwszą dobę, przenosi się je w suche i ciepłe miejsce, blizko pieca lub kuchni. Na 5 ty lub 6 ty dzień w zacisznem miejscu, na słońce wypuścić je można, a po dwóch tygodniach już ich tak pilnie ochraniać nie potrzeba, należy jednak, aż do czasu pierwszego pierzenia się, to jest do końca drugiego miesiąca życia, strzedz, żeby nie przemoczyły puchu. Mgła i rosa bywają często przyczyną upadku młodych; szkodzą im także niezmiernie silne promienie słoneczne. Po ukończoném pierzeniu się są już za to wybornie zahartowane.

Pierwszém pożywieniem gąsiąt jest chleb drobno kruszony, zmieszany z miałko posiekaną pokrzywą lub drobną trawą; na trzeci dzień dodaje się do tego twarogu, następnie otrąb lub kartofli, a dopiero po 4 tygodniach można im dorzucać owsa lub jęczmienia.

Gęsi hodują się dla korzyści, jaką daje ich mięso, tłuszcz, wątroba i pióra. Podskubuje się gęsi skoro tylko dobrze pierzem po rosną, co się po tém poznaje, że się skrzydła krzyżują po za ogonem. Za najlepsze elastyczne pierze i puch uważają zdjęte z dobrze żywionych i z takich, które na wodzie więcéj niż na lądzie przebywają.

Opisawszy rasy, sposoby hodowli i chów ptactwa domowego, pozostaje mi opisać choroby, którym podpada.

Najważniejszemi z chorób drobiu są choroby zaraźliwe, epidemicznie panujące: cholera, karbunkuł i błonica. Choroby te powstają w skutek zarazy, przeniesionéj z miejscowości, gdzie ona istnieje lub istniała.

Objawy, charakteryzujące pierwszą z tych chorób, to jest cholerę, są następujące: drób staje się smutny, obojętny na otoczenie, traci appetyt; daléj następują wymioty, mocna biegunka, upadek sił, konwulsye i śmierć. Choroba trwa 3 do 5 dni.

Karbunkuł u drobiu bywa apoplektyczny i właściwy. Przebieg formy apoplektycznéj bardzo szybki: drób pada na ziemię, krwawa piana występuje mu z dzioba i kupra, poczém w straszsnych konwulsyach życie kończy. Przebieg formy właściwéj karbunkułu bywa daleko powolniejszy, również jednak śmiercią się kończy, najpóźniéj w 36 godzin. Oznaki, po których ta forma karbunkułu u drobiu poznać się daje, są następujące: natychmiastowy prawie upadek sił, szybki i bardzo utrudniony oddech, pryszcze na grzebieniu, powiekach, języku i podniebieniu.

Trzecią chorobą zaraźliwą u drobiu jest błonica, czyli dyfteryczne zapalenie błon śluzowych dzioba, oczu, nosa, gardła i płuc. Objawy, charakteryzujące tę chorobę, są następujące: utrudniony oddech, charakterystyczne świszczące chrząkanie i ciecz płynąca z oczu i nosa. Choroba trwa 3 dni do 6 tygodni, i śmierć następuje z uduszenia lub silnego wyniszczenia.

Przy tych trzech wyżéj opisanych chorobach leczenie najczęściéj bywa bezpożyteczném. Pozostaje więc tylko zastosować przedwcześnie wskazane przez naukę środki ochronne. Najpewniejszym środkiem zabezpieczającym jest spalenie padłego i zarażonego drobiu i przeniesienie zdrowego do innego kurnika.

Z innych chorób drobiu najważniejszemi są choroby, wywołane przez pasorzyty: 1) robaki kanałów oddechowych i 2) katar kiszek, spowodowany przez glisty. Obecność robaków w kanałach oddechowych poznać można po zdławionym głosie i charakterystycznym kaszlu. Przy katarze kiszek, spowodowanym przez glisty, drób traci chęć do jadła, odchody często miewa rzadkie, chudnie i niszczeje. Jako lekarstwo na robaki kanałów oddechowych służy wdychanie pary z gorącéj wody, zawierającéj kilka kropel kreozotu. Przy pasorzytach kiszek należy dać z początku łyżkę ryciny, a w 6 godzin późniéj łyżkę oliwy z 12 kroplami olejku anyżowego.

Z pozostałych chorób drobiu, wspomnę tylko jeszcze o chorobach skóry, ponieważ choroby organów oddechowych, trawienia i płciowych, choroby systemu nerwowego i naczyń krwionośnych, jak również wszystkie choroby chirurgiczne i choroby jaj ptasich — są tak skomplikowane, że tylko lekarz zwierząt może je rozpoznać i skutecznie zaradzić; jego więc rady trzeba zasięgnąć, gdyż w przeciwnym razie z najniewinniejszéj choroby, zawsze prawie wyzdrowieniem się kończącéj, mogą być złe następstwa.

Z chorób skóry, o których pozostaje mi powiedzieć, najważniejszemi są świerzb i parchy. Obie te choroby są bardzo zaraźliwe i powstają ze złego utrzymywania kurników. Środkami ochronnemi przeciwko powstawaniu chorób skórnych są wszystkie te środki, które zapobiegają rozmnażaniu się robactwa, trapiącego drób. W razie wybuchnięcia choroby odłączyć trzeba chorych od zdrowych, oczyścić kurniki i dokonać dezinfekcyi wszystkich miejsc, po których drób chodzi. Sztuki chore zaś leczy się w następujący sposób: obmywa się miejsca pora one ciepłą wodą mydlaną i smaruje maścią, składającą się z jednéj części kwasu karbolowego i 20 części tłuszczu.

Henryk Waśniewski, lekarz zwierząt.

WINA Z JAGÓD.

(Dalszy ciąg — patrz № 11).

Ponieważ moszcze z jabłek i gruszek zawierają bardzo wielką ilość ciał kleistych i białkowatych, dla których ilość cukru w naturze nie wystarcza, aby je na drożdże przerobić lub ściąć i osadzić na dno beczki, ztąd część tych ciał zwykle pozostaje w winie w stanie rozpuszczonym i powoduje to, że wino ulega niekiedy przemianom, a tém samém nie może być trwałe. Niektórzy producenci gotują moszcze i tym sposobem pozbywają się ciał białkowatych, które przy temperaturze 80 stopni R. ścinają się i wydzielają z wina. Jak z jednéj strony cel zamierzony osiągają, tak z drugiéj znów pozbywają się aromatu, który przy takiéj temperaturze ulatnia się bezpowrotnie; nadto wiemy, że zupełna nieobecność ciał białkowatych w moszczach nie jest pożądaną ze względu na odporność takich moszczów przeciw fermentom.

Najstosowniéj i najkorzystniéj jest moszcze owocowe rozcieńczyć ilością wody, równającą się ilości otrzymanego soku, potém kwas i cukier unormować i przefermentować. Tym sposobem nietylko ilość białka do połowy zmniejszymy, lecz nadto otrzymamy podwójną ilość moszczu, z którego bez zaprzeczenia wino będzie trwalsze i aromatyczne. Wielokrotne doświadczenia wykazały, że woda kształceniu się aromatycznych materyj wcale nie przeszkadza—przeciwnie, sprzyja, i naówczas kształcenie się tych materyj jest nawet potężniejsze.

Cydry fabrykować można dwoma sposobami: prassując na massę roztarte owoce i ługując wytłoczyny wody, lub też fermentując ową massę, i gdy się zrobi rzadsza, czyste wino zlać, a pozostałości dopiero prassować.

Fermentacya massy owocowéj, jeżeli ten ostatni system przyjmiemy, powinna się odbywać w kufach fermentacyjnych, opatrzonych dziurkowatemi dnami, do powstrzymywania wznoszących się na powierzchnię płynu części stałych.

Zastosowanie téj metody ma na celu zupełniejszą ekstrakcyę cukru i dokładniejszą separacyę części kleistych i szlamowatych. Tego samego celu dopiąć możemy jednak, ługując wytłoczyny wodą. Jeżeli zwolennicy téj metody utrzymują, że moszcze tak traktowane szybciéj się klarują, czemu nie przeczymy, to z drugiéj znów strony mamy tę niedogodność, że prassując sfermentowane wytłoczyny, pozbywamy się znacznéj ilości alkoholu, który bądź co bądź ulotnić się musi.

Pierwszy więc sposób otrzymywania moszczów z owoców uważamy jako praktyczniejszy i więcéj korzyści obiecujący.

Zwolennicy jabłeczników lubią lekko alkoholiczne, nieco mussujące wina, posiadające nie więcéj nad 5% alkoholu. Takie wina, jak wiemy, nie są trwałe. A tu chodzi nam głównie o konserwacyę trunków. Jakże to uczynić, aby zadowolić życzenia odbiorców, bez narażenia wina na skwaśnienie? Pomysłowi Niemcy w ten sposób postępują: przygotowują wina mocne, mogące się dziesiątki lat konserwować, a jedną beczkę z zapasu przeznaczoną na sprzedaż, rozcieńczają wodą, zaprawioną stosowną ilością cukru i kwasu winnego, tak, aby wino z pomocą téj domieszki, nie więcéj nad 5% alkoholu posiadało. Wino do tego stopnia rozrzedzone wodą, zaczyna zaraz fermentować, i gdy się z leje do butelek, mussować. Gdy pierwszą beczkę sprzedadzą, czynią to samo z następną i t. p. Aby dwa te wymagania z sobą pogodzić, innego sposobu trudno wyszukać. Bo gdybyśmy cały zapas wina na 5% alkoholu ustawić chcieli, ponieślibyśmy bez wątpienia straty w tym wypadku, gdyby wino po upływie roku nie było sprzedane.

Obliczmy teraz koszta fabrykacyi u nas stu kwart jabłeczniku średniéj dobroci.

½ korca jabłek i ½ korca gruszek . . .	6 rubli.
Robotnik	2 „
40 funtów cukru przypuszczalnie	6 „
Beczka	3 „

Razem kosztowałoby 100 kwart wina . 17 rubli, czyli, że jedna kwarta kosztowałaby kopiejek 17. Doliczmy butelkę, korek, komorne, reparacye machin i procent od włożonego kapitału, od kwarty kopiejek 10, a wypadnie 27 kop.

Z tego obliczenia widzimy, jak tanio moglibyśmy mieć trunki zdrowe i przyjemne. A przecięż i to uwzględnić powinniśmy, że w latach urodzaju, korzec jabłek średniego gatunku dostać można za 3 do

4 rubli, i gdy przyrządzimy wino lekkie, cukru mniéj wyjdzie, a więc i wino o wiele tańszém będzie.

Jabłeczniki likierowe otrzymują się przez domieszkę odpowiedniéj ilości rodzynków—patrz „Otrzymywanie moszczów z owoców.”

Wino z soku brzozy.

Brzoza (betula alba) obfituje w sok słodkawo-kwaskowaty, bezbarwny. Z brzozy średniéj otrzymać można 10 kwart soku. Aby otrzymać sok, postępuje się się w następujący sposób: Małym świderkiem wywierca się w drzewie dziurę i wkłada się w nią pióro, z obu stron obcięte, lub jaką rurkę, pod którą podstawia się naczynie. Sok zaraz po nawierceniu ciec będzie. Nadmienić tu wypada, że tylko na wiosnę, nawiercanie drzew w celu otrzymania soków, przedsiębrać możemy, bo późniéj znaczną ich ilość absorbują rozwijające się liście i pączki. Waga gatunkowa soku brzozowego waha się pomiędzy 1,01 i 1,04, a częściami składowemi jego są: cukier, białko, gumma, potas, kwas siarczanu wapna, kwas winny i octowy.

Ponieważ sok brzozowy bardzo szybko się rozkłada i ulega ze psuciu, ztąd przeciwdziałać temu musimy natychmiast, i po zlaniu go do butelek, zagotować usuwając podczas gotowania tworzącą się na powierzchni płynu pianę. Gdy się sok ostudzi, dodajemy tyle cukru, ile potrzeba, aby cukromierz wskazał 20% lub 24% i ustawia się go na 7‰ do 8‰ kwasu. Następnie poddaje się moszcze fermentacyi, a potém, gdy się wyburzy i pocznie oczyszczać, gdy drożdże uformują się na dnie naczynia, zlewać można do butelek, ale bardzo mocnych, najlepiéj do butelek po winie szampańskiém, mocno korkując i korki drótując lub wiążąc do szyjek szpagatem.

Po upływie kilku tygodni, młody ferment nagromadzi w butelkach tyle kwasu węglowego, że wino będzie mussowało jak szampańskie, i naówczas dopiero używać go można.

Można i sam sok brzozowy, bez domieszki cukru, gdy kończy swoją fermentacyę, do butelek zlać i mocno zakorkowawszy, wstawić do piwnicy, a po upływie kilku tygodni, a otrzymamy także nieco mussujący trunek; będzie on jednak nietrwały i, rzecz jasna, nie takiéj dobroci, jak ten pierwszy z cukrem.

Wina z soku brzozowego należą do leczniczych i bywają zalecane przeciw chorobom piersiowym, gorączce i katarowi.

(*Dalszy ciąg nastąpi.*)

Wystawa alkoholu w Paryżu.

Od komitetu, zajmującego się urządzeniem międzynarodowéj wystawy alkoholu i gałęzi przemysłu, będących w związku z fermentacyą, otrzymujemy zawiadomienie następującéj treści:

„W miesiącu maju r. b. nastąpi w Paryżu otwarcie, będącéj pod protektoratem ministra rolnictwa, międzynarodowéj wystawy alkoholu, oraz gałęzi przemysłu, zajmujących się fermentacyą, obejmujących hodowlę wina, dystyllacyę, piwowarstwo, wyrób cydru i połączony z alkoholem przemysł produkcyi pokarmów. Wystawa ta będzie miała pomieszczenie w pałacu machin na placu Marsowym, którego wspomnienie nie zagasło zapewne w umysłach tych, którzy zwiedzili ostatnią wystawę międzynarodową.

Wyroby przemysłu rolnego, którym się szczyci Francya: wina, wódki, likiery, piwo, cydr, cukier i t. p., zajmą miejsce honorowe w téj wystawie, w któréj będą się znajdowały w oddziale rolnictwa wszystkie rolnicze materyały surowe, w oddziale mechaniki wszystkie przyrządy, służące do wyrobu, a w środku wystawy, wszystkie wyroby gotowe, przeznaczone do próbowania.

Kraje zagraniczne, słynne ze swych wyrobów, przyobiecały swój współudział.

„Genewer” belgijski i hollenderski, „whisky” angielskie, „wódka” ruska, „kirsch” szwajcarski i badeński, „rhum” kolonialny, likiery specyalne, piwa wszystkich krajów, wina hiszpańskie, włoskie, portugalskie, węgierskie, krymskie i z Kalifornii, mają już oznaczone miejsce na wystawie.

Oddział mechaniczny zajmie wybitne miejsce na wystawie; rozmaici konstruktorowie wystawią kompletne przyrządy do dystyllacyi; publiczność będzie sobie mogła zdać sprawę z produkcyi alkoholu, począwszy od obchodzenia się z materyałem surowym, a skończywszy na wyjściu płynu z apparatu, służącego do rektyfikacyi.

Tak samo będzie unaoczniony wyrób piwa i cydru, które będą miały specyalne swoje bardzo ciekawe urządzenie.

Oddział hodowli wina będzie możliwie kompletny, zacząwszy od pierwszych początków, rozmaitych sposobów ochrony przeciwko filokserze i szczepienia winnéj latorośli, aż do przyrządów służących do napełniania butelek winem.

Oddziałem zupełnie nowym i wielce ciekawym będzie sekcya elektryczności, zastosowanéj do przemysłu fermentacyi. Od lat kilku rozpowszechnia się coraz więcéj stosowanie elektryczności do napojów fermentujących, do rektyfikacyi alkoholu i do ulepszenia wina i piwa. Rozmaite te sposoby będą unaocznione na wystawie, gdzie elektryczność zajmie wybitne miejsce, gdyż oddaje ona już dzisiaj ważne usługi pod względem oświetlenia sal dystyllarni, piwnic handlarzy win, browarów i t. p.

Obok komitetów honorowych, będących pod przewodnictwem ministra rolnictwa, a składających się z senatorów, deputowanych, członków paryzkiéj rady municypalnéj i wielkich przemysłowców, będzie czynny komitet naukowy pod przewodnictwem Pasteur'a, zajmujący się wyłącznie stroną naukową wystawy, posiadającą także niemałe znaczenie. Reprezentowane będą szkoły techniczne, laboratorya specyalne, zakłady naukowe francuzkie i zagraniczne.

Władze fiskalne, zajmujące się również, wychodząc ze specyalnego punktu widzenia, rozwojem przemysłu, obejmującego wyrób alkoholu, będą reprezentowane na wystawie przez dokumenta i instrumenta, używane w rozmaitych systemach podatkowych. Rzeczą będzie ciekawą, właśnie w chwili, w któréj się przygotowuje ogólna reforma padatku od trunków, przypatrzyć się środkom, używanym do pobierania podatku od alkoholu w rozmaitych krajach świata.

Wreszcie muzeum wszystkich gałęzi przemysłu, zajmującego się wyrobem alkoholu, zapewni zwiedzającym wystawę sposobność porównywania nowych z dawniejszemi sposobami wyrobu.

Międzynarodowa wystawa alkoholu będzie stanowiła jedną z najwybitniejszych ciekawości Paryża w roku 1892.”

ROZMAITOŚCI.

Spirytus z kukurydzy. Niedawno we Francyi ogłoszono nowe prawo, dopełniające przepisy z dnia 5-go czerwca 1836 r., dozwalające przywozić kukurydzę na potrzeby gorzelnictwa bez opłaty cła. Podług tego prawa, sprowadzający kukurydzę do pędzenia spirytusu jest obowiązany przedstawić za każdy sprowadzony kwintał kukurydzy 33 litry 90 stopniowego spirytusu. Przywóz kukurydzy jest dozwolony przez wszystkie komory, z warunkiem jednak, aby natychmiast była wysyłaną do gorzelni; wywóz zaś spirytusu może nastąpić tylko przez komory tranzytowe, i to najpóźniéj w pół roku od daty przywiezienia kukurydzy. Swiadectwa czasowe na przewóz kukurydzy, do których dołącza się zaplombowana próbka, wydaje komora, a na nich właściwa władza akcyzna czyni zaświadczenia o przywiezieniu jéj do gorzelni. Tak kukurydza, jak i spirytus z niéj otrzymany, muszą być przechowywane w oddzielnych magazynach, zamykanych na dwa klucze, z których jeden ma się znajdować u dozorcy akcyznego, a drugi u fabrykanta. Pędzenie spirytusu musi się odbywać także w osobnym oddziale. Spirytus wywozi się w specyalnych zaplombowanych bańkach za oddzielném świadectwem dozoru akcyznego. Przy wywozie spirytusu niszczą się świadectwa tymczasowe na taką ilość przywiezionéj kukurydzy, jakiéj rzeczywiście użyto do wyrobu wywożonéj ilości spirytusu.

Węgiel zagraniczny. Przywóz z za granicy węgla kamiennego i koksu, jak donosi *Tygodnik Kolejowy*, zmniejszył się znacznie ostatniemi czasy, zwłaszcza od połowy roku zeszłego, po wydaniu zakazu wywozu zboża za granicę. Według zdania miejscowych i zagranicznych kupców węglowych, fakt powyższy tłómaczyć sobie należy tém, iż parostatki angielskie, przybywające do portów ruskich z Londynu i Newcastlu z ładunkami węgla, po wyładowaniu go w portach ruskich, obawiają się, ażeby w braku transportów zbożowych, nie powracać bez ładunku do Anglii. Ta ostatnia okoliczność wywołała znów podwyższenie frachtów zagranicznych. Z drugiéj strony ruskie Towarzystwo handlu i żeglugi parowéj zamierza z wiosną zacząć wywozić węgiel ruski za granicę, do Konstantynopola i innych portów tureckich. W tym celu Towarzystwo porozumiało się z kopalniami węgla okręgu donieckiego, i według przybliżonych obliczeń, w ciągu roku pierwszego będzie można wywieźć około 2,000,000 pudów węgla. Portem wywozu będzie nowy port maryupolski.

—○○—

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.—Дозволено Цензурою.—Варшава (4 Апрѣля) 23 Марта 1892 г.